



DOSE BY  
WEIGHT

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

---

MOLINO DE CAFÉ

# PKF

# F8

CON BALANZA

# COMPAK





# ÍNDICE DE CONTENIDOS



MOLINO DE CAFÉ

## **PKF F8**

CON BALANZA

SEGURIDAD	4
DESCRIPCIÓN	6
INSTRUCCIONES	7
IDENTIFICACIÓN	8
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	9
COMPONENTES EXTERNOS	11
INSTALACIÓN	12
REGULACIÓN	14
FUNCIONAMIENTO	20
CONFIGURACIÓN	23
LIMPIEZA	28
MANTENIMIENTO	30
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD	36

---

# 1. SEGURIDAD

---

## MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES INCORPORADAS EN NUESTROS MOLINOS:

---

- **Tornillo especial para mantener fijada la tolva.**
  - **Limitador de acceso al grupo de molienda.**
- 



Este molino de café deberá ser usado exclusivamente para las funciones para las que ha sido concebido: **moler café en granos.**



La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños sin supervisión.



**No utilizar el molino para efectuar el molido de otros tipos de alimentos** como frutos secos o para moler más fino alimentos granulados como azúcar y otros.



**Evitar poner líquidos en contacto con superficies internas o externas** mientras el aparato se encuentre encendido o apagado, salvo en aquellas partes expresamente previstas en el punto "LIMPIEZA". Si por cualquier causa esto ocurriera, desconectar inmediatamente la alimentación eléctrica y secar todas las superficies cuidadosamente.



Este aparato **puede ser utilizado por niños de 8 años o más, por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas y por personas sin experiencia/conocimientos**, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entienden los peligros asociados.



Si fuera necesario acceder a las partes interiores, donde se encuentran los componentes eléctricos, **acudir al servicio técnico más cercano.**



**Los niños no deben jugar con el aparato.**

# 1. SEGURIDAD

**SE RUEGA PRESTAR  
ATENCIÓN A LOS USUARIOS  
SOBRE EL RESPETO  
ESCRUPULOSO DE LAS  
SIGUIENTES INDICACIONES  
DE SEGURIDAD**



En caso de rotura de algún componente o para cualquier intervención recomendamos **contactar con los servicios técnicos**, los cuales efectuarán la reparación o sustitución, garantizando el mantenimiento de los estándares de seguridad.



El aparato posee un terminal equipotencial de tierra. Algunos países requieren **que el terminal de tierra sea fijado correctamente a la parte posterior del bastidor por un instalador autorizado**. La ubicación de la instalación está marcada con el símbolo de conexión equipotencial (5021 de la IEC 60417-1) en el marco de la unidad.



**Cualquier otro uso será considerado impropio y peligroso.**



Sólo un proveedor autorizado puede reemplazar el cable principal de cualquier molino.



**NOTA: El fabricante no podrá ser considerado responsable de los daños producidos tanto por el uso impropio del aparato, como por no seguir las medidas de seguridad indicadas.**

## 2. DESCRIPCIÓN



El equipo que ha adquirido viene equipado con tecnología Grind by Weight,

Posee un sistema de **pesado de alta precisión**, provisto de una célula de carga, siendo esta el transductor utilizado para convertir una fuerza en una señal eléctrica.

La fuerza que se desea medir deforma la galga extensiométrica; por medio de unas galgas se obtiene la señal eléctrica con la cual se obtiene el valor de la fuerza.

Se adjunta certificado numerado de calibración de la célula de carga.



**El resultado es un producto de alta calidad que le ofrece la máxima garantía.**

Nuestros productos son fabricados completamente a mano, uno a uno, siguiendo los más exigentes niveles de calidad.

En su proceso de fabricación se han utilizado materiales nobles (aluminio, acero...) idóneos para el contacto con alimentos.

### NIVEL DE SONORIDAD

El nivel de sonoridad emitido en este modelo es:

Nivel de sonoridad	Con café
PKF	67,8 dB
F8	72,2 dB

Para un óptimo funcionamiento de los molinos descritos en este manual los ciclos de trabajo máximos son:

Modelo	Ciclo de trabajo	
	Función	Paro
PKF/ F8	8 seg.	20 seg.

## 3. INSTRUCCIONES

**3.1.** Este manual proporciona la información necesaria para una **correcta instalación, manipulación y mantenimiento del aparato y destaca las precauciones que se deben tener en cuenta por el operador.**



Ejemplo: (1) - 1 Tapa Tolva

Iconos:

Información	Atención	Equipotencial

Para garantizar el mejor uso de los molinos de café, resulta esencial seguir atentamente las instrucciones suministradas en este manual.

Al surgir cualquier tipo de inconveniente, contactar con el servicio técnico más cercano. Este manual será conservado hasta el cambio de máquina y debe estar siempre a disposición del operador.

**3.2.** En este manual se han utilizado algunos términos especiales, como:

- **Caracteres en negrita** para resaltar la importancia de algunos términos.
- **Números entre paréntesis después de una palabra, que indican la posición de este artículo** en el dibujo de al lado o en el dibujo de componentes externos.

---

## 4. IDENTIFICACIÓN

---



En la placa de características técnicas fabricada en material indeleble se informa de los siguientes datos:



CE

MODELO      Núm. Serie

DATOS ELÉCTRICOS      DATOS DE FABRICACIÓN      PEDIDO

OPCIONES      OBSER.

COMPAK Coffee Grinders S.A. Pol. Ind. Can Barri,  
Molí Barri, parcela B, 08415 Bigues i Riells Barcelona, Spain



**NOTA: El fabricante se reserva el derecho de variar los componentes de la máquina, según las exigencias de cada mercado, así como por los avances tecnológicos.**

---

## 5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

---

### 5.1. CAMPO DE APLICACIÓN

---

Los molinos de café están destinados a comercios y comunidades en los que es necesaria la utilización de café molido, o en pequeños comercios de venta de café.



**Este molino sólo debe ser utilizado para moler café en grano.**

**Todo uso diferente a este debe considerarse impropio y peligroso.**



**NOTA: El fabricante no se hace responsable del daño producido a personas, cosas o a la propia máquina, si no se cumplen las normas de seguridad mencionadas en este manual, o por uso incorrecto.**

## 5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 5.2. DATOS TÉCNICOS

		100 V 50 Hz	100 V 60 Hz	110 V 60 Hz	220 V 60 Hz	230 V 50 Hz	240 V 50 Hz	380 V 50 Hz	
PKF	Potencia Eléctrica	750	770	800	780	950	820		(W)
	Velocidad de giro	332,5	400	412,5	410	342,5	345		rpm
F8	Potencia Eléctrica	600	700	700	730	610	630	420	(W)
	Velocidad de giro	1.270	1.530	1.580	1.500	1.290	1.310	920	rpm

	Ø Fresas Planas		Producción 50 Hz*		Producción 60 Hz*		Tiempo de dosis (7gr) 50Hz
PKF	83	3.3	10	22	13	28	3
F8	83	3.3	15	33	17,5	38.5	1,6
	mm	in	Kg/h	lb/h	Kg/h	lb/h	seg

	Tiempo de dosis (7 gr) 60Hz	Capacidad de la Tolva		Capacidad de la Mini Tolva (opcional)		Peso Neto		Altura Anchura Profundidad
PKF	2.7	1,7	3.8	5,5	1.2	20,5	45.3	710 215 400
F8	1,4	1,9	4.18	5,5	1.2	20,5	45.3	710 215 400
	seg	Kg	lb	Kg	lb	Kg	lb	mm

\*Producción tomando como base un café de tueste medio y punto de molienda Espresso.

## 6. COMPONENTES EXTERNOS



---

# 7. INSTALACIÓN

---

## 7.1. ADVERTENCIAS LEGALES

 El instalador deberá leer atentamente este manual de instrucciones antes de efectuar la instalación de la máquina.

**La instalación del aparato debe ser efectuada por personal cualificado y autorizado, y respetando las normas de seguridad e higiene vigentes.**



## 7.2. ADVERTENCIAS IMPORTANTES

 El operador debe ser una persona adulta y responsable. Nunca un menor o persona sin capacidad de aceptar dicha responsabilidad.

**Al manipular el molino se deberán tener en cuenta las siguientes precauciones:**

- **Al sacar el molino del embalaje estirar siempre de las asas de la bolsa. En ningún caso se debe sujetar el molino por la báscula. Esto deformará la célula de carga, podrá ocasionar malformaciones en esta. La solución en estos casos será el cambio de esta.**
- **No tener los pies desnudos.**
- **No tener las manos o pies mojados.**
- **No introducir el aparato en agua.**
- **No exponer el aparato al sol u otros agentes atmosféricos.**
- **No introducir nunca ningún objeto en la boca de entrada o salida de café, mientras el aparato esté en marcha. (Debemos tener en cuenta que al parar el molino, las fresas siguen girando unos instantes).**
- **Para desconectar el molino, tirar siempre de la clavija y nunca del cable de red para evitar un posible cortocircuito.**

## 7. INSTALACIÓN

### 7.3. UBICACIÓN PARA EL USO

**i** El aparato debe ser instalado sobre una superficie plana, consistente.



**Las dimensiones mínimas del lugar de trabajo**, para garantizar las mejores prestaciones del aparato, deben ser como mínimo las siguientes:

Altura	730 28.74	mm in
Anchura	235 9.05	mm in
Profundidad	420 16.75	mm in

- **Instalar los molinos en mesas que estén totalmente niveladas y en zonas libres de vibraciones externas**
- **Instalar los molinos en zonas donde existan instalaciones provistas de toma de tierra.**
- **Evitar los lugares donde podamos encontrar cambios bruscos en la temperatura, humedad o corrientes de aire.**

**!** **NOTA:** Este molino de café no se debe instalar en lugares (COMO COCINAS INDUSTRIALES) en los que se prevea la limpieza mediante chorros de agua.

### 7.4. INSTALACIÓN DEL MOLINO DE CAFÉ

Antes de conectar el molino de café, se deberá controlar lo siguiente:

- **Los datos de la etiqueta de características deben coincidir con las de la red eléctrica.**
- **La clavija de conexión eléctrica, coincide con el enchufe donde va conectada.**
- **Asegurar que la potencia eléctrica de la instalación sea adecuada a la potencia consumida del aparato.**
- **El punto de conexión a la red eléctrica debe estar protegido con la maniobra de protección eléctrica adecuada.**
- **El equipo debe ser conectado correctamente a una toma de tierra según las normas de seguridad vigentes.**
- **Poseen una conexión equipotencial de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes, con el fin de evitar cargas electrostáticas. El usuario debe proceder a conectar dicha conexión entre equipos distintos o a un punto conectado a tierra, mediante el borne marcado con el símbolo  (de acuerdo con la norma UNE-EN 60335-2-102:2016)**

---

## 7. INSTALACIÓN

---

### 7.5. PROTECCIÓN DE TRANSPORTE

**i** El instalador deberá retirar la protección de transporte antes de efectuar la instalación de la máquina.

**Se recomienda conservar la placa de protección y los tornillos de nylon en previsión de posibles futuros usos por cambios de ubicación.**



---

## 8. REGULACIÓN

---

### 8.1. PREPARACIÓN DEL MOLINO DE CAFÉ

Antes de montar la tolva de café, aflojar el tornillo de seguridad de la tolva (5). Introducir la tolva (2) en la parte superior del molino, de manera que la trampilla de obturación de café en grano (4) quede a la derecha del molino en posición de cerrado. Una vez introducida la tolva en el molino, girarla en sentido horario hasta hacer tope, para fijarla al molino. Apretar el tornillo de seguridad de la tolva (5) para bloquearla y que no se pueda volver a extraer manualmente.

Tirar el café en grano en el interior de la tolva y cerrar con la tapa de la tolva (1). Al abrir el obturador de café en grano (4) éste caerá en el interior del compartimento de molienda y estará preparado para ser molido.

Conectar el molino a la toma de red, y posicionar el interruptor general (13) a la posición I (**MODO AUTOMÁTICO**).

## 8. REGULACIÓN



Fig. 1

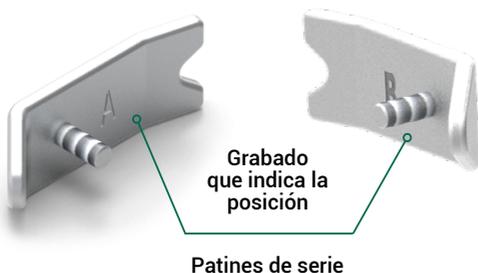
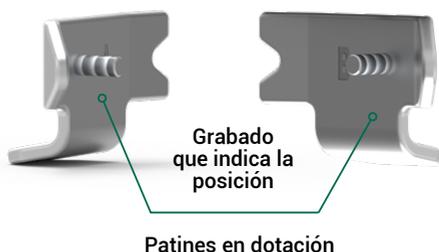
## 8. REGULACIÓN

### 8.2. AJUSTE HORQUILLA MODELO PK

La configuración de serie es válida para la mayoría de portafiltros del mercado. No obstante, en función de la geometría de cada portafiltro se puede proceder de la siguiente manera para un correcto ajuste:

1. Liberar los patines, para ello debemos soltar el tornillo que los fija a la horquilla con la ayuda de un destornillador plano (**Fig.3**).
2. Los patines llevan grabada una **A** y una **B** por la parte interior.
3. Una vez desmontados los patines, montarlos en la posición contraria a la que venían instalados, es decir el **A** en la posición del **B** y el **B** en la posición del **A** para conseguir el ajuste necesario para que el portafiltros encaje y quede fijo.

Para portafiltros con alas en diagonal se deberán sustituir los patines de serie por los servidos en dotación.

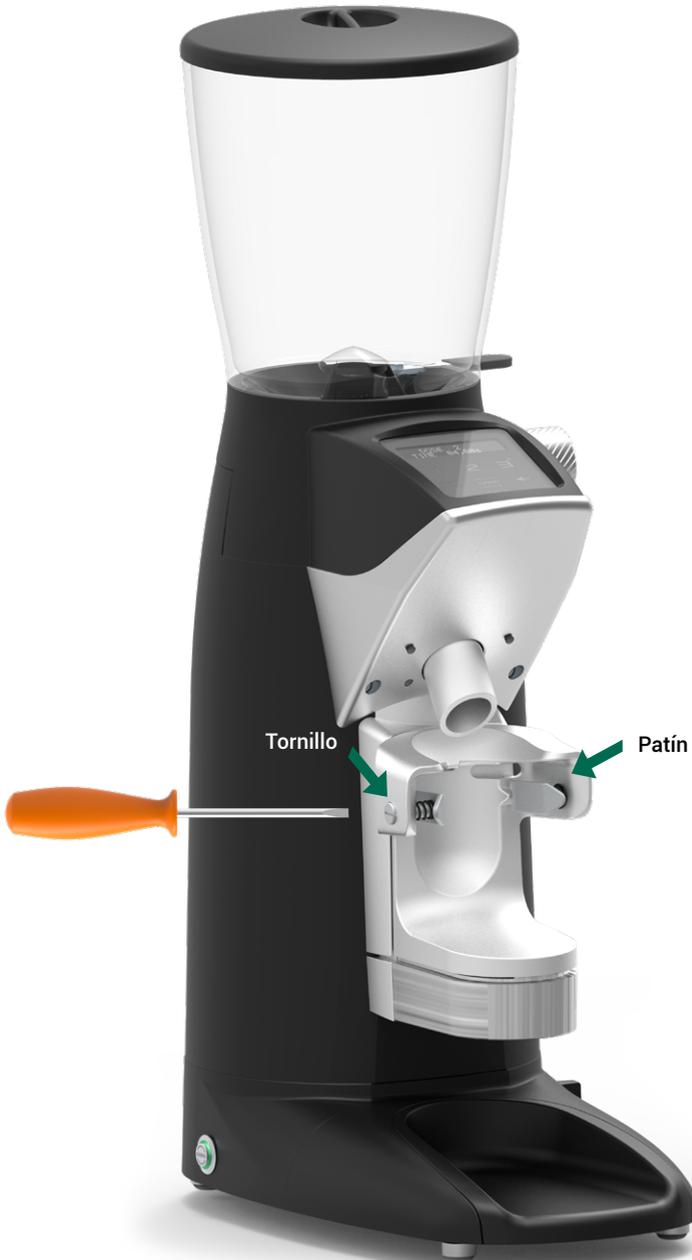


**i** **NOTA:** En el caso de la horquilla PK, no es regulable.

---

## 8. REGULACIÓN

---



**Fig. 3**

## 8. REGULACIÓN

### 8.2.1. CALIBRACIÓN

**i** Una vez emplazado el molino en su lugar de uso habitual, proceder a calibrarlo con el peso patrón de 200 gr. Suministrado en dotación.

Descripción de procedimiento desde

**menu**  
**OK** / CONFIGURAR AJUSTES / CALIBRACIÓN BÁSCULA /

**PASSWORD 0000** (de serie, se puede cambiar) seguir instrucciones en pantalla: **INSERTAR ÚTIL 200 gr / CALIBRANDO GALGA / RETIRAR ÚTIL / INSERTAR ÚTIL / VALIDANDO / CALIBRADO OK / RETIRE ÚTIL.**

Recalibrar los molinos en el caso que cambio de emplazamiento

Las tolvas deben mantenerse con un mínimo de café para garantizar una producción de molienda constante.

En el caso que se produzca una interrupción momentánea en la caída del café en el molino generará una lectura errónea del peso, necesitando como máximo de 4 moliendas para que este se reajuste a su peso objetivo.

Los golpes excesivos en la inserción del porta filtros podrán ocasionar errores en el cero al inicio del proceso, debido a las propiedades de deformación en los materiales de las células de carga.



## 8. REGULACIÓN

### 8.3. REGULACIÓN DEL PUNTO DE MOLIENDA

Situar el portafiltros en la horquilla porta cafés superior (16) y pulsar el pulsador de relleno dosis (8) provocando que salga café molido por la boca de salida café (12).

Para cambiar el punto de molturación, girar el pomo regulador molienda (7). Girando en el sentido de las agujas del reloj obtendremos un punto de moltura más fino al anterior y en el sentido contrario obtendremos un punto de moltura más grueso al anterior.

**⚠ AVISO:** Se recomienda efectuar esta operación para obtener café más fino con el motor en marcha, para impedir que se acumule café entre las fresas y se bloquee el molino.

**⚠ NOTA:** Si observamos que la erogación del café es muy lenta, es que el café está molido muy fino. Si la erogación es muy rápida, es que el café está molido muy grueso. Un Espresso perfecto se consigue con el punto de molienda que nos da una infusión de 25 ml de café en 25 segundos utilizando unos 7 gr. de café molido.

En el modo automático del equipo, se observa en el display del molino (4) una escala gráfica numérica de 0 a 800 que nos marcará en todo momento el punto actual del regulador, opción a tener en cuenta en caso de desajuste del punto de molienda.



Fig. 4

**TIP:** Nuestros molinos se sirven en un punto de calibración aproximado para café Espresso, pudiendo variar éste en función del tipo de café, punto de tueste y gramaje utilizado.

PKF	50-120
F8	80-120

## 9. FUNCIONAMIENTO

### 9.1. INTERRUPTOR GENERAL

El interruptor general (13) tiene estas posiciones de uso:

#### **AUTOMATIC / OFF / MANUAL**

Actúan las funciones electrónicas del equipo	<b>AUTOMATIC</b>
Equipo apagado	<b>OFF</b>
Modo manual del equipo. Sistema de seguridad que permite utilizar el equipo en caso de avería de la placa de alimentación o teclado. Al activar el modo manual el equipo empieza a moler hasta que volvemos al modo OFF.	<b>MANUAL</b>



**Fig. 5**

---

## 9. FUNCIONAMIENTO

---

### 9.2. UTILIZACIÓN

---

Consideraciones funcionales:

El molino responderá ante un peso mínimo para que pase al estado de tarando. Este mínimo está establecido en 200 gr.

Se deben respetar los tiempos de inicio y final de molienda. Se deben seguir los mensajes informativos que aparecen en la pantalla.

Limitaciones en la dosis mínima de aproximadamente 9 gr. para obtener un resultado óptimo.

Existe una diferencia mínima de peso entre porta filtros memorizados en el modo automático, para su correcta detección. Este mínimo está establecido en 4 gr.

La pausa de molienda no está operativa en los modelos con báscula.

Accediendo desde el menú de programación (**Fig. 5**) se pueden seleccionar 4 modos de funcionamiento distintos: **MODO AUTOMÁTICO, MODO GRIND MANUAL, MODO PRESELECCIÓN Y MODO INSTANTANEO**

### 9.3. MODO AUTOMÁTICO

---

Permite la memorización de 10 porta filtros o vaso dispensador de distinto peso y la asignación de un peso para cada uno de ellos, lo que conlleva una mejora en el flujo de trabajo y evita errores por parte del Barista en la elección de la receta.

Para configurar el Peso asignado a cada Porta filtros, acceder al menú **CONFIGURAR AJUSTES / CONFIGURAR PORTAFILTROS / MEMORIZAR PORTAFILTROS / INSERTAR PORTAFILTROS / TARANDO... / Progr.X .. / PESO ---.- gr / PRESIONAR OK**, con los pulsadores + -subir o bajar dosis. Confirmar con **OK / PROGR. X GUARDADO / RETIRAR PORTAFILTROS.**

Si se desea borrar alguno de los porta filtros previamente guardados: **CONFIGURAR AJUSTES / CONFIGURAR PORTAFILTROS / BORRAR PORTAFILTROS / PASSWORD: 0000 / BORRAR MEMORIAS PORTA 1, 2, 3.....OK.**

Uso:

Insertar el porta filtros deseado, aparece el mensaje tarando, detecta el programa asignado y muele hasta alcanzar la dosis deseada. / **RETIRE PORTA.**

### 9.4. MODO GRIND MANUAL

---

Este modo de funcionamiento permite usar el sistema de pesado de forma manual.

---

## 9. FUNCIONAMIENTO

---

Para ello se debe introducir el porta filtro o recipiente dosificador en la horquilla, seleccionar TARE para poner el peso a 0; iniciar el ciclo de molienda mediante el pulsador Grind de relleno de dosis (8) o bien el pulsador manual Refill (17), el peso de café molido se mostrará a tiempo real en el display.

### 9.5. MODO PRESELECCIÓN

---

En este modo de funcionamiento realizaremos la preselección de una, dos o tres\* dosis de café pulsando una vez el icono numérico correspondiente de los pulsadores de configuración del display (14).

La preselección de una, dos o tres\* dosis se mantendrá activa hasta que la cambiemos volviendo a presionar uno de los dos o tres\* pulsadores de numeración de preselección. Esta preselección quedará reflejada en el display (14) con su icono correspondiente.

### 9.6. MODO INSTANTÁNEO

---

En este modo de funcionamiento, se realiza la selección de 1, 2 o 3 dosis de

café pulsando una vez el icono numérico correspondiente de la pantalla LCD (14). En primer lugar se debe introducir el porta filtros, aparece el mensaje **TARANDO** y Seleccione Dosis deseada, tras pulsar 1, 2, 3 empieza el ciclo de molienda hasta alcanzar la dosis deseada.

\*El uso del pulsador Refill (17) permite rellenar manualmente el porta filtros una vez finalizado el ciclo de molienda. Debe evitar usarse durante el ciclo de molienda u operación de tarado ya que derivará en errores de pesaje o mensajes de error.

## 10. CONFIGURACIÓN

Diferenciaremos la configuración del molino en dos apartados:

- **Configuración de los tiempos de molienda para una, dos y tres dosis.**
- **Configuración del menú del molino.**

### 10.1. CONFIGURACIÓN DEL PESO

La configuración del peso puede variar en función del modo de trabajo seleccionado, siendo común el peso asignado a Dosis 1, 2 y 3 para los modos Preselección e Instantáneo e Independiente para los porta filtros memorizados en el modo automático.

Los rangos establecidos para el correcto funcionamiento en modo Preselección e Instant son:

Dosis 1	5g a 12g
Dosis 2	12,01g a 20g
Dosis 3	20,01g a 30g

#### 10.1.1 MODO AUTOMÁTICO

Acceder al menú **CONFIGURAR AJUSTES / CONFIGURAR PORTAFILTROS / MEMORIZAR PORTAFILTROS / INSERTAR PORTAFILTROS / TARANDO... / Progr.X .. / PESO ---.- gr / **; con los pulsadores

+ -subir o bajar dosis. Confirmar con ** / **PROGR. X GUARDADO / RETIRAR PORTAFILTROS.****

Si se desea borrar alguno de los porta filtros previamente guardados: **CONFIGURAR AJUSTES / CONFIGURAR PORTAFILTROS / BORRAR PORTAFILTROS / PASSWORD: 0000 / BORRAR MEMORIAS PORTA 1, 2, 3... / **.

#### 10.1.2 MODO PRESELECCIÓN

Acceder al menú **CONFIGURAR AJUSTES / CONFIGURAR PESO / PESO DOSIS 1, 2 O 3 / OK / DOSIS X PESO ---.-gr. /  PARA CONFIRMAR.**

O desde la pantalla en reposo, pulsar la dosis que se quiere configurar y en menos de 2 segundos, pulsar el icono ** / DOSIS X PESO ---.-gr. /  PARA CONFIRMAR.**

#### 10.1.2 MODO INSTANTÁNEO

Acceder al menú **CONFIGURAR AJUSTES / CONFIGURAR PESO / PESO DOSIS 1, 2 O 3 /  / DOSIS X PESO ---.-gr. /  PARA CONFIRMAR.**

*\*En este modo la configuración de peso no puede realizarse desde la pantalla de reposo.*

---

# 10. CONFIGURACIÓN

---

## 10.2. ACCEDER AL MENÚ DE CONFIGURACIÓN DEL MOLINO

Para acceder al menú de configuración, pulsar el icono . Dentro del menú, podemos desplazarnos con los pulsadores (1 y 2 / 3) y confirmar una opción mediante el pulsador . Pulsar  para retroceder un nivel del menú.

Para salir del menú, accionar el pulsador  tantas veces como sea necesario, hasta el nivel principal, o no accionar ningún pulsador en 10 segundos.

Mediante el menú de configuración podremos modificar las siguientes prestaciones del molino:

---

## 10. CONFIGURACIÓN

---

### 10.3. MENSAJES DE ERROR Y SOLUCIONES

**Portafiltros no memorizado:** en modo automático el portafiltros no está en memoria. Muestra mensaje en pantalla **"PORTAFILTROS NO RECONOCIDO. REPETIR PROCESO"**.

Portafiltros extraído durante el taraje: Nos indicará que se ha extraído el portafiltros durante el taraje. Muestra mensaje en pantalla **"TARA ERRÓNEA. REPETIR PROCESO"**.

Variación brusca de portafiltros durante taraje: Se ha producido un cambio brusco en la medida del peso del protafiltros durante el taraje. Muestra mensaje en pantalla **"TARA ERRÓNEA. REPETIR PROCESO"**.

Variación brusca de del peso durante la molienda: Se ha producido un cambio brusco en la medida de la molienda. Muestra mensaje en pantalla **"PESO EXCEDIDO. RETIRAR PORTAFILTROS"**.

Portafiltros extraído durante la molienda: Nos indicará que se ha extraído el portafiltros durante la molienda. Muestra mensaje en pantalla **"REPETIR PROCESO"**.

Superado el tiempo máximo de suministro de molienda: Si durante la molienda, durante el tiempo definido no llegamos

al peso objetivo el molino se detendrá. Muestra mensaje en pantalla **"TIEMPO MOLIENDA EXCEDIDO. RETIRAR PORTAFILTROS"**.

**Peso extra detectado en la inicialización del molino:** Durante el tiempo de inicialización del molino, este tiene que estar libre de peso en el soporte, en el caso que el encendido se produjera con el portafiltro o un similar en el soporte el equipo generaría un error. Muestra mensaje en pantalla **"ERROR EN INICIALIZACIÓN. REPETIR PROCESO"**.

CONFIGURAR IDIOMA	ENGLISH	ENGLISH ACTIVE	
	FRANÇAIS	FRANÇAIS ACTIVE	
	DEUTSCHE	DEUTSCHE AKTIV	
	ITALIANO	ITALIANO ATTIVO	
	PORTUGUESE	PORTUGUESE ATIVA	
	ESPAÑOL	ESPAÑOL ACTIVO	
CONSULTAR ESTADÍSTICAS	NÚMERO DE CAFÉS	Nº CAFÉS ABSOLUTOS	Nº CAFÉS DOSIS 1 Nº CAFÉS DOSIS 2 Nº CAFÉS DOSIS 3 (*)
		Nº CAFÉS RELATIVOS	Nº CAFÉS DOSIS 1 Nº CAFÉS DOSIS 2 Nº CAFÉS DOSIS 3 (*)
	ESTADO DESGASTE FRESAS	ALARMA 00000 Kg MOLIDO 000000 Kg	
CONFIGURAR AJUSTES	MODO TRABAJO	MODO PRESELECCIÓN	PRESELECCIÓN ACTIVADO
		MODO GRIND MANUAL	GRIND MANUAL ACTIVADO
		MODO INSTANTÁNEO	INSTANTÁNEO ACTIVADO
		MODO AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO ACTIVADO
	CONFIGURAR PASSWORD (Limita el acceso al menú)	ACTIVAR PASSWORD	PASSWORD ACTIVADO
		DESACTIVAR PASSWORD	PASSWORD DESACTIVADO
		MODIFICAR PASSWORD	PASSWORD ACTUAL 0000
	CONFIGURAR FECHA/HORA	CONFIGURAR HORA	HORA ACTUAL 00:00:00
		CONFIGURAR FORMATO	FORMATO DD/MM/YY
			FORMATO MM/DD/YY
	CONFIGURAR FECHA	FECHA ACTUAL 00/00/00	
	CONFIGURAR SONIDO	ACTIVAR SONIDO	SONIDO ACTIVADO
		DESACTIVAR SONIDO	SONIDO DESACTIVADO
	ALARMA CAMBIO FRESAS** (Activa el teclado e inicio / fin de cada servicio)	ACTIVAR ALARMA	ALARMA ACTIVADA
		DESACTIVAR ALARMA	ALARMA DESACTIVADA
		RESETEAR ALARMA	ALARMA RESETEADA
		CONFIGURAR ALARMA	PESO DOSIS 2 14.00 gr (**)
	RESET CAFÉS RELATIVOS	CAFÉS RELATIVOS RESETEADOS	
	CONFIGURAR PAUSA MOLIENDA	ACTIVAR PAUSA MOLIENDA	PAUSA MOLIENDA ACTIVADA
		DESACTIVAR PAUSA MOLIENDA	PAUSA MOLIENDA DESACTIVADA
AJUSTES PUNTO DE MOLIENDA	PUNTO DE MOLIENDA AJUSTADO		
CONFIGURAR PESO	PESO DOSIS 1	DOSIS 1 TIEMPO 02.00s	
	PESO DOSIS 1	DOSIS 2 TIEMPO 04.00s	
	PESO DOSIS 1	DOSIS 3 TIEMPO 06.00s (*)	
CONFIGURAR PORTAFILTROS	MEMORIZAR PORTAFILTROS	INSERTAR	
	BORRAR MEMORIAS	0000	
CALIBRACIÓN BÁSCULA	PASSWORD	0000	

\* Disponible sólo para opción de software con 3 dosis. / \*\* El peso de dosis 2 y su tiempo definido, es la referencia del cálculo de producción o consumo de café.

01/01/2015 0000000

01/01/2015 0000000

01/01/2015 0000000

01/01/2015 0000000

01/01/2015 0000000

01/01/2015 0000000

PASSWORD NUEVO 0000

PASSWORD MODIFICADO

HORA MODIFICADA

FORMATO FECHA MODIFICADO

FORMATO FECHA MODIFICADO

FECHA MODIFICADA

Kg. CAMBIO FRESAS 00500 Kg

ALARMA MODIFICADA

TARANDO

PROGR. X

PESO \_\_\_\_Gr.

PROG. X GUARDADO

RETIRAR PORTAFILTROS

BORRAR MEMORIAS PORTA 1, 2, 3

INSERTAR ÚTIL 200 gr.

CALIBRANDO GALGA RETIRAR ÚTIL

VALIDANDO

CALIBRADO OK  
RETIRE UTIL

---

# 11. LIMPIEZA

---

## 11.1. LIMPIEZA GENERAL

---

Para garantizar un buen funcionamiento del molino, así como una buena calidad del café molido, se debe realizar una limpieza periódica de las partes que están en contacto con el café.

Para realizar las operaciones de limpieza:

- Apagar siempre el molino con el interruptor general (13).
- Desconectar el equipo de la red eléctrica.
- No sumergir el aparato en agua para limpiarlo o usar agua a presión.

## 11.2. LIMPIEZA DE LA TOLVA DE CAFÉ EN GRANO

---

Para realizar una buena limpieza de la tolva de café en grano (2) se deberá consumir todo el café de su interior.

Para sacar la tolva del molino, cerrar el obturador de café en grano (4), aflojar el tornillo seguridad tolva (5) y extraer la

tolva del molino girándola un cuarto de vuelta en sentido anti horario y tirando de ésta hacia arriba.

Lavar la tolva (2) con un paño húmedo o con agua y jabón para eliminar los residuos oleosos producidos por el café, enjuagarla cuidadosamente y secarla.

Para volver a montar la tolva del café en grano (2) en el molino deberemos seguir el proceso inverso al descrito anteriormente.

## 11.3. LIMPIEZA DE LA BOCA DE SALIDA CAFÉ

---

Es muy importante la limpieza continuada de la boca de salida café (12) para asegurar la consistencia/regularidad en las dosis y la buena calidad del café molido. Use un cepillo tubular para tal efecto.

**Aviso:** Introducir el cepillo por la parte inferior de la boca girándolo con cuidado para extraer los restos de café incrustados en esta, evitando dañar la rejilla de obturación ubicada en la parte superior de la boca de salida del café (12).

# 11. LIMPIEZA

Es igualmente importante para prevenir posibles fallos de pulsador de dosis café (11), la limpieza con un trapo o un pincel de las horquillas de soporte del porta cafés. Para realizar la limpieza exterior del molino se debe utilizar un pincel o un trapo ligeramente humedecido con agua y jabón.

## 11.4. LIMPIEZA DE LA CAVIDAD DE MOLIENDA

Recomendamos limpiar la cavidad de molienda de café diariamente con un producto limpiador Compak. Éste tiene la ventaja de eliminar los restos de café y los aceites, que al deteriorarse comprometen la calidad de la taza. Los pasos a seguir son los siguientes:

- Cerrar el obturador de café en grano (4) y moler el café que queda dentro de la cavidad de la molienda.
- Volcar 30 gr del producto limpiador en la tolva (2).
- Moler hasta consumir todo el producto de limpieza Compak a un punto medio para que pueda actuar de forma correcta.
- Limpiar la tolva (2) y rellenar de café.
- Expulsar las 2-3 primeras dosis de café y ajustar el molino al punto de molienda deseado (7).

Siguiendo estas instrucciones el molino está limpio y listo para trabajar. Recomendamos no desmontar el sistema de la molienda, salvo para efectuar una operación de cambio de fresas. Este proceso lo realizará un técnico especializado por ser un tratamiento minucioso.

## 11.5. LIMPIEZA EXTERIOR

Para la limpieza exterior utilizar primero un pincel seco y posteriormente un trapo ligeramente humedecido en agua y jabón.

## 11.6. LIMPIEZA DE LA PANTALLA TÁCTIL

Para realizar una correcta limpieza de la pantalla se debe utilizar una toallita de microfibra, la cual humedeceremos con suero, agua destilada o cualquier producto indicado para pantallas táctiles.

Apagar el dispositivo y proceder a pasar suavemente la toallita, sin apretar, y describiendo pequeños círculos con la misma por la pantalla.

## 12. MANTENIMIENTO

### 12.1. AVISO GENERAL

Antes de efectuar cualquier tipo de operación de mantenimiento:

- Apagar siempre el molino con el interruptor general (13) en la posición **OFF**.
- Si la máquina se bloquea, contactar con el servicio técnico autorizado. Desconectarlo de la red eléctrica.

En caso de avería o mal funcionamiento, apagar el aparato, jamás debemos intentar repararlo, es imprescindible llamar al servicio técnico más cercano.



**Nota: No respetar esta advertencia puede comprometer la seguridad tanto del aparato como del usuario.**

### 12.2. MANTENIMIENTO GENERAL

Como complemento de las operaciones de limpieza descritas en el apartado anterior, para asegurar un buen funcionamiento del molino y asegurar una óptima calidad del café molido, se debe realizar un mantenimiento periódico y preventivo del grupo de molienda por parte de un servicio técnico cualificado.

Las fresas en mal estado, derivan en la obtención de café molido de mala calidad, alcanzando elevadas temperaturas y también un mayor consumo eléctrico del equipo.



**Nota: Basándonos en la experiencia acumulada y dando por supuesto el uso de mezclas de café de dureza media, sugerimos sustituir las fresas según la tabla siguiente:**

	Acero K110
PKF	7000 Kg
F8	800 K

## 12. MANTENIMIENTO

### 12.3. MANTENIMIENTO DEL GRUPO DE MOLIENDA / CAMBIO DE FRESAS

**⚠ NOTA:** Estas operaciones deben ser realizadas por el servicio técnico cualificado.

Para efectuar el mantenimiento del grupo de molienda se deben seguir las siguientes indicaciones:

Apagar el aparato mediante el interruptor general (13) en la posición OFF. Desconectar el aparato de la red eléctrica. Aflojar el tornillo de seguridad tolva (5) con la ayuda de un destornillador plano según (Fig. 1) y sacar la tolva (2) de la cubierta.

Aflojar pomo con llave Allen H2.5.

Aflojar los tornillos de la cubierta con la ayuda de un destornillador Philips PH2, según (Fig.7)

Desmontar Vis sin fin con la llave Allen H3.

**Aflojar tope limitador de la corona con la llave Allen H1.5.**



Fig. 7

## 12. MANTENIMIENTO

Girar el regulador de molienda en sentido horario hasta sacarlo de su alojamiento.

Aflojar hélice con llave *Allen H6*.

Apretar espárrago extractor con destornillador plano hasta hacer saltar el portafresas inferior y extraerlo.

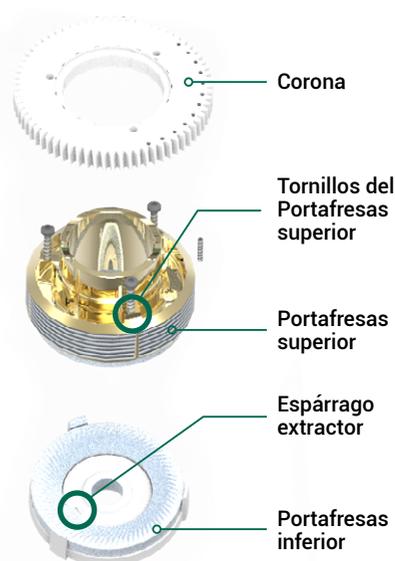


### PORTAFRESAS INFERIOR

- Desatornillar los tres tornillos con el destornillador *Philips PH2* por la parte inferior del portafresas inferior.
- Sustituir fresa.
- Atornillar la fresa en el portafresas inferior con el destornillador *Philips PH2*.

### PORTAFRESAS SUPERIOR

- Desatornillar los tres tornillos del anillo regulador con *Allen H2*.
- Desatornillar los tres tornillos con el destornillador *Philips PH2* del portafresas superior, pero esta vez, por la parte de arriba del portafresas.
- Sustituir fresa.
- Atornillaremos los tres tornillos de la fresa del porta superior posicionándolos bien tratando de que no quede ninguno sin llegar a entrar correctamente en la rosca de la fresa con el destornillador *Philips PH2*.
- Colocar el anillo de regulación con sus tres tornillos con *Allen H2*.



## 12. MANTENIMIENTO

Limpiar con ayuda de un pincel o aspiradora el interior de la cavidad de la molienda y eliminar todo residuo de café además del lubricante de las roscas del portafresas superior y de la cavidad de la molienda.

Posicionar el espárrago extractor aflojándolo por la parte superior del mismo portafresas inferior y colocar el portafresas.

**ES MUY IMPORTANTE ASEGURARSE DE QUE EL ESPÁRRAGO EXTRACTOR NO SOBRESALE POR LA PARTE INFERIOR.**

Apretar la hélice con llave Allen H6.

Renovar el lubricante alimentario de las roscas del portafresas superior y de la cavidad de la molienda. Insertar el portafresas superior, girándolo en sentido anti-horario hasta que la fresa superior e inferior se toquen y no se pueda girar más.

Montar Vis sin Fin con la llave Allen H3.

Apretar el tope limitador de la corona enrasándolo por la parte superior con la llave Allen H1.5.

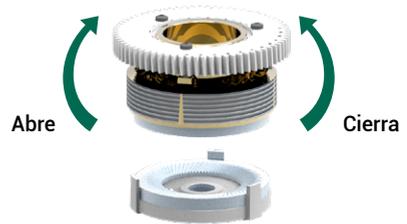


Fig. 8

## 12. MANTENIMIENTO

### 12.4. SUSTITUCIÓN REJILLA INOXIDABLE

La rejilla del molino asegura regularidad en la dosis y reduce la electricidad estática. Ubicada en el interior de la boca de salida del café (12), puede ser remplazada de la siguiente forma:

1. Retirar el mando pomo regulador (7) aflojando el espárrago de fijación con la llave suministrada en dotación.
2. Desmontar los cuatro tornillos de fijación de la cubierta, utilizando una llave *Philips PH2*.
3. Desmontar Vis sin fin con la llave *Allen H3* y a continuación desmontar la chapa LEDS con *Philips PZ2* con cuidado de no dañar los LEDS.

4. Aflojar la boca de salida de café (12) sin llegarla a sacar con *Philips PH2*.

5. Desmontar los cuatro tornillos de fijación de la base de la cubierta de aluminio, utilizando una llave *Philips PH2*.

6. Retirar la boca de salida del café (12), acabando de aflojar los dos tornillos de fijación, utilizando una llave *Philips PH2*. De esta manera, se tendrá acceso a la rejilla inoxidable, pudiéndola remplazar por otra nueva. La rejilla se reemplaza sin necesidad de retirar ningún tornillo. **ASEGURAR COLOCACIÓN EN CORRECTA POSICIÓN.**



Fig. 9

## 12. MANTENIMIENTO

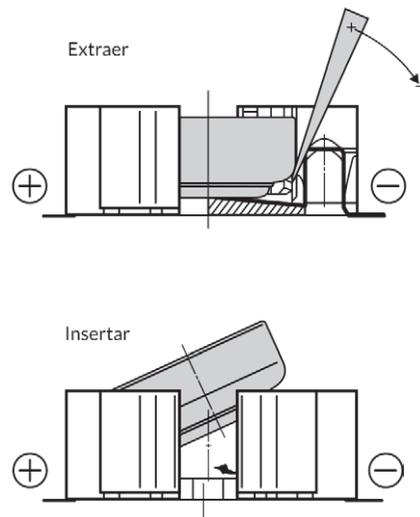
### 12.5. SUSTITUCIÓN DE LA BATERÍA

Los modelos *On Demand* llevan incorporada una pila para que las estadísticas de funcionamiento no se borren al apagar el molino. Cuando esta pila se gasta se debe sustituir por otra de las mismas características CR2032 (Lithium Cell 3V). Se debe cambiar la pila cuando en el display del molino aparezca el mensaje **"NO BATTERY"**.

El procedimiento para sustituir la pila sin perder los datos estadísticos guardados en el molino es el siguiente:

- Retirar la cubierta del molino realizando las mismas operaciones que en apartado **12.3.** hasta llegar al punto **3.**
- Para no perder los datos estadísticos almacenados hasta el momento, **es muy importante NO desconectar la manguera que conecta el molino con la placa electrónica del display**, y tener el interruptor general en posición **"AUTOMATIC"** al cambiar la pila.
- Retirar la pila del porta pilas ubicado en la placa electrónica, con cuidado de no dañar el soporte de ésta (se recomienda utilizar un

destornillador de cabeza plana pequeño) y sustituirla por una nueva, según **(Fig. 10)**.



**Fig. 10**

---

## 13. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

---

Se han aplicado los certificados de calidad de acuerdo con la normativa de la Comunidad Europea. Todos los materiales técnicos han sido adecuados y están preparados y disponibles en nuestras oficinas.

**2014/30/UE** sobre la aproximación de las legislaciones de los estados miembros relativas a la contabilidad electromagnética.

**06/42/CE** relativa a las máquinas y por la que se modifica la Directiva 95/16/CE.

**REG. 1935/2004** por la que se modifica la Directiva 89/109/CE relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

**03/108/CE** por la que se modifica la Directiva 02/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

**2014/34/UE** relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre equipamiento eléctrico diseñados para usos con determinados límites de tensión.

**2012/19/UE** del 04/07/12 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

**11/65/EU** relativa a la restricción del uso de ciertas sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos.

### Medio ambiente

Cuando vaya a deshacerse de este aparato, no lo tire con la basura normal del hogar; deposítelo en un punto de recogida oficial para su reciclado. Al hacerlo, contribuirá a preservar el medio ambiente.



El Representante Legal

**Jesús Ascaso**



### Compak Coffee Grinders, s.a.

Molí Barri, Parcela B - Pol. Ind. Can Barri - 08415 Bigues i Riells - Barcelona - Spain  
Ph. 34 93 703 13 00 - Fax 34 93 703 13 23 - [www.compak.es](http://www.compak.es)







# COMPAK



Instrucciones Originales  
Ref. proceso de calidad 002/03 | v. 02/11/2022 | K07186H02



---

## CONTACTO

Molí Barri, Parcela B  
Polígono Industrial Can Barri  
08415 Bigues i Riells  
Barcelona - Spain

Teléfono: +34 93 703 13 00  
Fax: +34 93 703 13 23

E-mail: [info@compak.es](mailto:info@compak.es)

Website: [www.compak.es](http://www.compak.es)

